

## *Kolac sa medom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Tijesto:**

- **1 kašika prepuna** mast nerastopljena
- **1** jaje
- **3 kašike** meda
- **8 kašika** šećera
- **1 mala kašičica** sode bikarbone
- **500 g** brašna
- **5 kašika** mlijeka
- **1 kesica** cimeta

#### **Fil:**

- **1 l** mlijeka
- **200 g** griza
- **1 šolja (srednja)** šećera
- **1** limun
- **1** margarin

#### **Glazura:**

- **3 red** čokolade

### **Priprema**

Skuvati 1 l mlijeka, 1 šolju šećera, 200 g griza na laganoj vatri uz neprestano miješanje. Skinuti sa vatre te naredati koru od zamrznutog limuna (može i malo limuna). Ostaviti da se hladi. Kad se ohladi dodati 1 margarin pa sve skupa umutiti.

Zamijesiti tijesto: 0.5 kg brašna, 1 jaje, 1 kašika prepuna masti nerastopljene, 3 kašike meda, 8 kašika šećera, 1 kašicica sode bikarbone, 5 kašika mlijeka i 1 kesica cimeta. Podijeliti tijesto na 3 dijela. Rasklagijati kore i peci jednu po jednu na 200°C oko 10 minuta (možda i malo manje). Kore je najlakše rasklagijati na izvrnutom velikom plehu na pek papir i tako ih i peci.

Filovati kore, pa ih posuti rendanom cokoladom (ili po želji mljevenim orasima, lješnikom....). Napravljen kolac ostaviti u frižider da prenoci pa ga tek naredni dan sjeci.

## **Savet**

Samo paziti da se kore ne prepeku...